HELWIG C. EHLERS - HELWIGUS SINGLE VINEYARD
ESTRADA DA CANADA, SÍTIO DE CHARNECA
8005-440 STA. BÁRBARA DE NEXE
APARTADO 5136 - 8006-701 STA. BÁRBARA DE NEXE
Phone + Fax: 289 999 100 - E-Mail: hce@helwigus.com - www.helwigus.com



Rotwein DOC 2013



REBSORTEN
Castelão (35%)
Syrah (30%)
Aragonez (35%)

FARBE
Dunkles Granat Rot mit leichter violetter Tönung

HERKUNFT
Vinho DOP Tavira, Sta. Barbara de Nexe

HERSTELLUNG
Erzeugerabfu¨llung - Helwig Ehlers Nr. 3431

LAGERUNG
Mindestens ein Jahr, erreicht sein volles Reifepotential nach vier Jahren. Lagerung stehend oder liegend.

ALKOHOL
13.5 %

SÄUREGEHALT
5.6 g/l

RESTZUCKERGEHALT
3.3 g/l

TEMPERATUR
10

VERPACKUNG
6 x 0.75 l Flaschen Korken oder Screw Cap / BVS

PACKUNGSMASSE · GEWICHT
34 x 23 x 16 cm · 8 kg

ARTIKELNR
T13CaSAr13,5

AROMA
Duft nach schwarzen Johannisbeeren und Brombeeren. Am Gaumen weiche Tannine mit ausgewogenem und feinem Spiel von dunklen Fru¨chten. Im Abgang saftig und mineralisch-elegant.

VINIFIKATION
Handverlesene Trauben
24 Stunden Kaltmazeration
Fermentierung in geschlossenen Edelstahl-Gärtanks
Mazerationsdauer 21 Tage
Neun Monate Reifung in französischen Barrique-Fässern